



# Pizza ai carciofini e prosciutto senza glutine

10 Novembre 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
460K

NOTE  
3 ORE DI LIEVITAZIONE + 30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

250 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

250 ml di Acqua

1/2 bustina di Lievito di birra secco

1 pizzico di Zucchero semolato

Amido di mais (maizena)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva

1 pizzico di Sale

### PER LA FARCITURA

120 g di Carciofini sott'olio

100 g di Prosciutto cotto

160 g di Mozzarella

200 g di Passata di pomodoro

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

---

Sale

---

## Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola il preparato con un pizzico di sale; aggiungete il lievito e lo zucchero, sciolti in una parte di acqua tiepida, l'olio extravergine e mescolate con un cucchiaio. Unite via via l'acqua che resta, ma non lavorate troppo l'impasto, che rimarrà piuttosto appiccicoso.
- Dopo averlo fatto riposare per mezzora, coperto con pellicola alimentare perché non si secchi, disponete l'impasto su una superficie cosparsa di amido di mais e iniziate una serie di piegature per renderlo più sodo e liscio (si effettua il "folding", cioè il ripiegamento). Stendete l'impasto a rettangolo (aiutatevi con il dorso del cucchiaio unto), piegate i lembi laterali su quello centrale; poi giratelo a 90° e piegatelo di nuovo, poi ancora altre tre volte. A questo punto l'impasto risulterà abbastanza elastico; ponetelo in una ciotola appena unta, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare per circa 3 ore in un posto tiepido.
- Tagliate a fettine i carciofini e metteteli in un colino appoggiato sopra una ciotola, in modo da eliminare più olio possibile, poi asciugateli con carta da cucina. Tagliate il prosciutto a pezzettini e la mozzarella a fettine.
- Riprendete l'impasto senza glutine, che va trattato delicatamente e non lavorato eccessivamente, perché si può rompere e creare buchi. Appoggiate una pallina di impasto su carta da forno infarinata e premete leggermente con la punta delle dita per creare la forma voluta, girandola via via insieme alla carta. Lavorate sempre dal centro verso l'esterno, così il bordo verrà più alto.
- Trasferite la pizza insieme alla carta sulla placca da forno e passate leggermente il mattarello per assottigliare ancora un po' la pasta, se desiderate una pizza più sottile, ma lasciate sempre i bordi appena più alti. Distribuitevi sopra la passata di pomodoro, un pizzico di sale e l'olio a filo, poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica), per 7 minuti.
- Togliete la pizza dal forno, aggiungete i carciofini, il prosciutto cotto e la mozzarella preparati. Spolverizzate con abbondante origano e rimettete la pizza in forno per altri 8 minuti circa. Sfornate e servite subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Per rendere più morbido l'impasto e aiutare la lievitazione potete utilizzare la patata lessa. Per 250 g di farina senza glutine usate ½ patata media lessata, sbucciata e schiacciata benissimo con una forchetta. Subito dopo aver iniziato a mescolare farina, acqua e lievito, unite la purea di patata, poi proseguite con la preparazione dell'impasto, come indicato nella ricetta. Potete tenerlo in frigo per 1 giorno oppure surgelarlo, da usare entro 3 mesi.